

# Calabaza al Horno

**Sirve:** 8 porciones

Tiene una pequeña calabaza sin cortar que ha quedado en su portal? Hornéela con canela y le dará más sabor a su comida.

## Ingredientes

- 1 calabaza (pequeña, pelada y cortada en cubos)
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita sal
- 1 cucharadita canela

## Preparación

1. Precaliente el horno a 325°F.
2. Coloque los cubos de calabaza en una bandeja (charola) para hornear y espolvoréelos con azúcar y sal.
3. Tape la bandeja para hornear con papel de aluminio y hornee hasta que la calabaza esté blanda.
4. Espolvoree con canela.

**Origen:** USDA Food Distribution Program on Indian Reservations, A River of Recipes Native American Recipes Using Commodity Foods

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>110</b>
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	290 mg
Total de Carbohidrato	29 g
Fibra dietética	0 g
Azúcares totales	26 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>1 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible